Manuel d’utilisation et d’entretien

Table de cuisson électrique

Electrolux

318 203 609 (0801)

2 Informations générales

CONSERVEZ CES RENSEIGNEMENTS POUR PLUS TARD

Marque_____

Date d'achat_____

No de modèle_____

No de série_____

NOTE

Pour connaître les numéros de modèle et de série référez-vous à la plaque signalétique située sous la table de cuisson.

QUESTIONS?

Pour une assistance téléphonique, composez sans frais au États-Unis et au Canada: **1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)**

Pour des informations au sujet de nos produits et/ou du service en ligne, visitez notre site internet: **www.electroluxicon.com**

2008 Produits Electrolux, Inc.
Boîte postale 212378, Augusta, Georgia 30917, USA
Tous droits réservés. Imprimé aux EUA

TABLE DES MATIÈRES

Informations générales 2
Conservez ces renseignements pour plus tard .. 2
Questions? 2

Sécurité 4-6
Importantes mesures de sécurité 4-6

Réglage des éléments de surface 7
Surface de cuisson vitrocéramique 7
Éléments de surface radiants 7
Emplacement des éléments et des contrôles 8
Réglage des éléments de surface recommandés 8
Contrôles de surface électroniques (ESEC) 9
Réglage des éléments radiants simples 10
Réglage des éléments radiants doubles 11
Réglage des éléments radiants triples 12
Réglage de l'élément radiant pont 13
Ustensiles pour la cuisson sur les éléments 14
Utilisation de la plaque à griller 14

Nettoyage et entretien général 15-17
Tableau de nettoyage et d'entretien 15
Entretien et nettoyage de la surface de cuisson 16
Recommandations pour le nettoyage de la surface de cuisson vitrocéramique 16-17
Entretien et nettoyage de l'acier inoxydable 17

Solutions aux problèmes courants 18-19
Toute la table de cuisson ne fonctionne pas 18
Un élément de surface ne chauffe pas 18
L'élément de surface est trop chaud ou pas assez chaud 18
La nourriture ne cuit pas également 19
Égratignures ou marquesd'abrasion sur la surface vitrocéramique 19
Marques métalliques sur la surface vitrocéramique 19
Marques brunes sur la surface vitrocéramique 19
Zone de décoloration sur la surface vitrocéramique 19

Information sur la garantie 20

4 Sécurité

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

S'il vous plaît, lisez toutes ces importantes mesures de sécurité avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson Electrolux.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures lors de l'utilisation du votre appareil, suivez les précautions de bases dont les suivantes:

- **Enlevez tout le ruban et le matériel d'emballage avant d'utiliser l'appareil.** Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage.

- **Installation: Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition de la norme n° 70 ANSI/ NFPA du "National Electrical Code" aux États Unis, ou au Canada, à la norme C22.1 de l'ACNOR, code canadien de l'électricité, partie 1, ainsi qu'aux codes de la région.** N'installez l'appareil que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation.

  Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. Sachez comment couper le courant électrique de l'appareil à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit en cas d'urgence.

- **Entretien par l'usager. Ne réparez pas ou ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans les guides.** Toutes les réparations doivent être faites par un technicien qualifié, afin de réduire les risques de blessure et de dommage à l'appareil.

- **Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant des panneaux, protège-fils, ou toute autre pièce permanente.**

- **Rangement sur l'appareil: ne rangez pas des matériaux inflammables près des éléments de surface.** Ceci inclus des papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que des liquides inflammables. N'y posez pas ou ne rangez pas des produits explosifs comme une bombe aérosol. Les produits inflammables pourraient exploser et allumer un feu ou causer des dommages matériels.

⚠ ATTENTION

Ne rangez pas des articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil.

- **Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans un lieu où un appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur l'appareil.

- **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS DE SURFACE, AUX ZONES À PROXIMITÉ DE CEUX-CI.** Les éléments de surface peuvent être très chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les zones près des éléments peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou autres produits inflammables venir en contact avec ces zones à moins qu'elles aient eu le temps de se refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson et les surfaces orientées vers elle.

- **Portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants en utilisant cet appareil.** Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.

- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine. Étouffez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**

- **En chauffant de l'huile ou de la graisse, restez près de l'appareil.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles deviennent trop chaude.

- **N'utilisez que des gants isolants secs. Des gants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les gants isolants toucher les éléments. Ne vous servez pas de torchon ni de chiffon à la place d'un gant isolant.

- **Ne réchauffez pas des contenants non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.**

- **IMPORTANT - N'essayez pas de faire fonctionner la table de cuisson durant une panne de courant. Lorsqu'il se produit une panne de courant, éteignez toujours l'appareil.** Si ce dernier n'est pas éteint, il recommencera à chauffer lorsque le courant reviendra. Les aliments laissés sans surveillance pourraient prendre feu ou se détériorer.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

- **Vous devez savoir quel bouton commande chacun des éléments de la surface de cuisson.**

- **Nettoyez régulièrement votre appareil pour enlever la graisse sur toutes ses parties, car cette graisse risque de prendre feu.** Le ventilateur d'évacuation des hottes et les filtres de graisse doivent demeurer propres en tout temps. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les accumulations de graisse dans le ventilateur pourraient prendre feu. Mettez le ventilateur en marche lorsque vous faites flamber des aliments. Reportez-vous aux instructions du fabricant sur le nettoyage de la hotte.

- **Utilisez la grosseur de casseroles appropriée.** Cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes grosseurs. Choisissez les ustensiles ayant un dessous plat, assez large pour recouvrir l'élément chauffant. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément sera à découvert, et les vêtements entrant directement en contact avec l'élément sont susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles d'une taille proportionnelle à l'élément améliore aussi le rendement.

6 Sécurité

- **Les poignées d'ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur, sans surplomber les éléments adjacents,** afin de réduire les risques de brûlures, de combustion et de renversement causés par le contact involontaire avec un ustensile.

- **Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance.** Les débordements peuvent causer de la fumée, les éclaboussures de graisse sont susceptibles de prendre feu et les ustensiles dont le contenu s'est évaporé peuvent fondre.

- **Protecteurs**: N'utiliser pas de papier d'aluminium pour recouvrir quelque partie que ce soit de la table de cuisson. Toute autre utilisation de protecteurs ou de papier d'aluminium est susceptible de causer un choc électrique, un feu ou un court-circuit.

- **Ustensiles vitrifiés:** En raison des brusques changements de température, on ne peut utiliser avec la surface de cuisson que certains ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique ou en terre cuite, ou autres ustensiles vitrifiés, sans risquer qu'ils se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.

- **N'utilisez pas de couvercles décoratifs pour éléments de surface.** Si un élément est allumé, le couvercle risque de chauffer et éventuellement de fondre. Vous ne verrez pas que l'élément est allumé. Vous risquez de vous brûler en touchant les couvercles. Aussi, il y a risque d'endommagement de la surface de cuisson.

- **Hotte de ventilation.** Le hotte de ventilation installée au-dessus de votre appareil devrait être nettoyée régulièrement, de façon à éviter que la graisse qui s'y dépose à partir de l'évaporation des huiles, lors de la cuisson, s'accumule sous celle-ci ou dans le filtre.

POUR SURFACE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE SEULEMENT

- **Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée.** Si la surface se brise, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent pénétrer dans la plaque de cuisson brisée, et créer un risque de choc électrique. Communiquez avec un technicien qualifié immédiatement.

- **Nettoyez soigneusement la plaque de cuisson.** Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer des renversements sur une surface chaude, faites attention afin d'éviter de vous brûler par la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire de la fumée nocive s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

- **Ne déposez pas d'ustensiles chauds sur la vitre froide de la table de cuisson.** Cela pourrait la briser.

- **Ne faites pas glisser les plats sur la surface de vitrocéramique.** Ils peuvent causer des éraflures en surface.

- **Ne laissez pas les plats s'évaporer à sec -** Ceci peut causer des dommages permanents tels que bris, fusion ou marques sur la surface vitrocéramique**. (Ce type de dommage n'est pas couvert par la garantie).**

AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT

Le décret Californien de régulation des déchets toxiques et de la qualité de l'eau potable demande au Gouvernement de la Californie de rendre publique l'énumération des substances causant le cancer, les malformations congénitales ou autres dommages de reproduction connues à l'état, et exige que les entreprises avertissent leurs clients des risques potentiels d'exposition à ces substances.

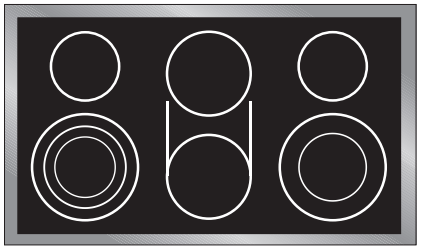
NOTE

Conservez ces instructions pour référence future.

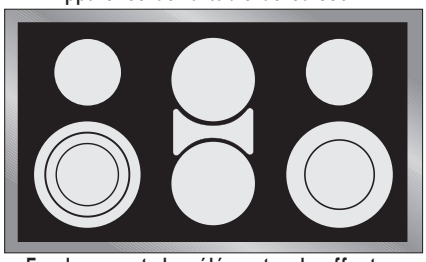
Réglage des éléments de surface 7

SURFACE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

Des éléments électriques chauffants sont situés sous la surface de cuisson vitrocéramique. L'emplacement des éléments sur la surface de cuisson est clairement délimité par le design. **Assurez-vous** que le diamètre de la casserole est de dimension similaire au diamètre des éléments. (Voir figure).
La chaleur est propagée vers le haut, à travers la surface de la surface de cuisson. N'utilisez que des ustensiles à fond plat. Le type et la grosseur des ustensiles de cuisine, le nombre d'éléments utilisés et le réglage des éléments, sont des facteurs qui influencent la quantité de chaleur qui s'étend aux zones autour des éléments. Celles-ci peuvent **devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.**



Apparence de la table de cuisson



Emplacement des éléments chauffants

ÉLÉMENTS DE SURFACE RADIANTS

La température des éléments augmente graduellement et uniformément. Lorsque l'élément chauffe, ce dernier devient rouge.
Afin de maintenir la température désirée, l'élément s'allumera et s'éteindra automatiquement. L'élément emmagasine assez de chaleur pour continuer de fournir une température constante même lorsque ce dernier est éteint. Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément quelques minutes avant que la cuisson soit complétée. Ceci permet à la chaleur résiduelle de compléter le processus de cuisson.

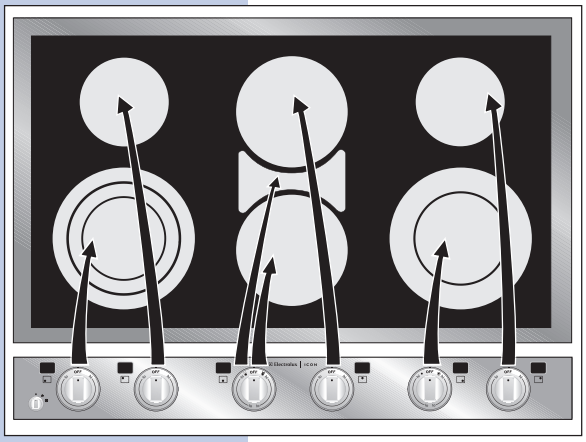
NOTE

Les éléments radiants possèdent un dispositif permettant à l'élément de passer d'allumé à éteint automatiquement, afin de fournir le degré de la chaleur demandée. Ceci permet aussi de protéger la vitre contre les dommages. Ce phénomène peut se produire au réglage maximum, ce qui peut signifier que le diamètre de l'ustensile est trop petit par rapport au diamètre de l'élément ou bien que le fond de l'ustensile ne soit pas plat. (Référez-vous à la section **choix de l'ustensile adéquat pour la cuisson sur les éléments** en page 14).

Veuillez lire les instructions de nettoyage de la surface vitrocéramique à la section **nettoyage et entretien général** et la section **solutions aux problèmes courants** dans ce manuel.

8 Réglage des éléments de surface

EMPLACEMENTS DES ÉLÉMENTS ET DES CONTRÔLES



Votre appareil possède des éléments radiants de 4 différentes puissances. La capacité de chauffer les aliments augmente en quantité en même temps que la puissance des éléments.
Les éléments radiants sont disposés sur la plaque de cuisson comme suit: (voir la figure):

- 2 petits éléments radiants de diamètre **6 pouces** sont situés à l'arrière du côté gauche et du côté droit;
- 1 élément double de **6 ou 9 pouces** sont située à l'avant du côté droit;
- 1 élément triple de **5, 7 ou 9 pouces** sont située à l'avant du côté gauche;
- 2 éléments radiants de **7 pouces** sont situés à l'avant et à l'arrière au centre;
- un élément radiant **Pont** est situé entre les éléments avant et arrière au centre.

RÉGLAGES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE RECOMMANDÉS

Utilisez le tableau pour déterminer le réglage le plus approprié dépendamment des aliments à préparer.

Réglages recommandés pour la cuisson sur les éléments de surface

Réglage	Type de cuisson
Haut (Hi)	Pour débuter la cuisson, faire bouillir l'eau, faire griller la viande.
Moyen haut (8-10)	Pour garder l'eau en ébullition, frire.
Moyen (6)	Pour maintenir l'eau en ébullition, épaissir les sauces, cuire les légumes à la vapeur.
Moyen bas (2 - 4)	Pour compléter la cuisson, cuire des oeufs pochés ou du ragoût.
Bas (Lo)	Pour garder chaud, faire fondre ou mijoter.

Note: La grosseur ou le type d'ustensile utilisés influenceront le réglage nécessaire pour obtenir de bons résultats culinaires.

CONTRÔLES DE SURFACE ÉLECTRONIQUES (ESEC)

Chaque bouton de commande électronique ESEC des éléments de surface possède un écran digital. Le panneau de commande ESEC est munie de 6 afficheurs numériques, soit un par élément de surface. Ce contrôle électronique fonctionne de la même façon qu'un bouton de contrôle normal mais il possède un afficheur permettant de visionner le réglage (voir figs. 1 à 4) du bouton de commande.

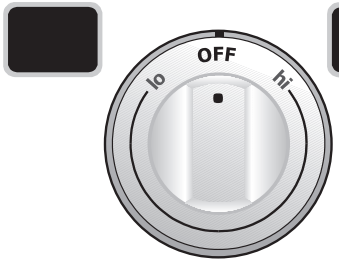


Fig. 1

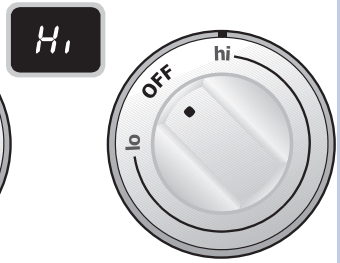


Fig. 2

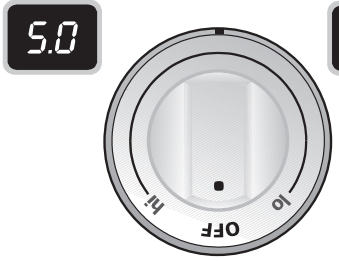


Fig. 3

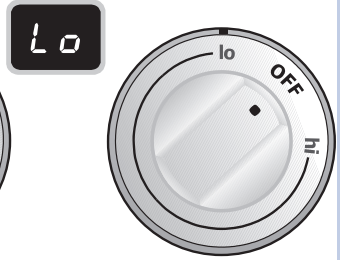


Fig. 4

Réglages disponibles de la commande électronique ESEC

La contrôle électronique ESEC permet d'avoir différents niveaux de température situés entre maximum **Hi** (Fig. 2), minimum **Lo** (Fig. 4) et arrêt **OFF** (Fig. 1). Les réglages situés entre **9.5** et **3.0** augmentent et diminuent par intervalles de **.5** (1/2). Les réglages situés entre **3.0** et **1.2** sont des réglages pour faire mijoter et augmentent et diminuent par intervalles de **.2** (1/5) jusqu'à **Lo** (bas) pour plus de précision aux plus bas réglages (Figure 4; **Lo** étant le plus bas réglage). Utilisez le tableau **réglages recommandés pour la cuisson sur les éléments de surface** (à la page précédente) pour déterminer le réglage le plus approprié dépendamment des aliments à préparer.

Note: La grosseur ou le type d'ustensile utilisé influencent le réglage nécessaire pour obtenir de bons résultats culinaires.

Message indiquant une interruption de courrant (PF)

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois ou chaque fois qu'il est réalimenté après une interruption de courant, les afficheurs numériques affichent **"PF"** (Power Failure, Fig. 5). Après quelques secondes le message **"PF"** disparaît.

Fig. 5

Message indiquant que la surface est chaude (HE)

Lors de l'utilisation d'un ou l'autre des éléments simples, doubles ou triple la surface de cuisson devient très chaude. Même après avoir éteint les éléments, la surface de cuisson demeure chaude pour une certaine période. Le contrôleur de surface électronique détecte la chaleur de la surface de cuisson et affiche le message "**HE**" (hot element: élément chaud) sur le panneau de commande pour aviser que la surface est encore trop chaude pour être touché (voir fig. 6). Même si le message **HE** est affiché, l'élément peut être utilisé à nouveau.

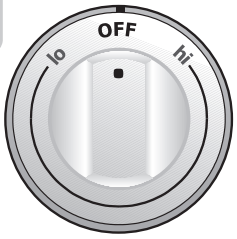


Fig. 6

Message d'erreur de la commande ESEC (Er)

Le message d'erreur s'affiche et clignote ("**Er**") lors du branchement (ou après une interruption de courant) si UN bouton de commande est à la position Marche (ON) (voir fig. 7). Si une interruption de courant survient, assurez-vous que tous les boutons de commandes soient à la position Arrêt. Ceci redémarrera les commandes des éléments de surface.

Fig. 7

Après avoir placé les boutons de commandes à la position Arrêt (OFF), les afficheurs devraient revenir à la normale. Si les commandes ne fonctionnent toujours pas et que "Er" demeure affiché dans un des afficheurs, contactez un réparateur autorisé.

10 Réglage des éléments de surface

RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS RADIANTS SIMPLES

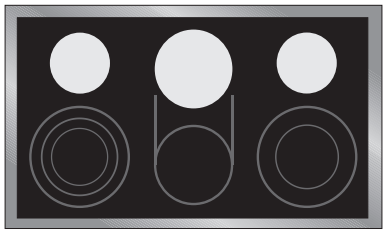


Fig. 1

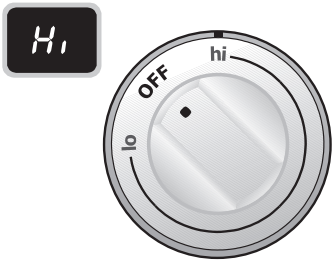


Fig. 2

La table de cuisson possède des éléments simples à 3 endroits; à l'arrière à droite, au centre et à gauche (Fig. 1).

Pour régler les éléments radiants simples

1. Placez un ustensile de cuisson de dimension appropriée sur l'élément radiant.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande d'un côté ou de l'autre en vous référant à l'afficheur numérique (Fig. 2) du panneau de commande pour obtenir le réglage désiré. Tournez le bouton de commande pour ajuster au réglage désiré.
3. Débutez la plupart des cuissons à la position la plus élevée et ensuite continuez la cuisson à un réglage plus faible. Chacun des éléments de cuisson produit une chaleur constante. Si un halo rouge déborde de l'ustensile de cuisson ceci indique que le diamètre de ce dernier est **trop petit** pour l'élément utilisé.
4. Lorsque la cuisson est terminée tournez le bouton de commande à la position Arrêt (OFF) avant de retirer l'ustensile de l'élément.

Note: L'afficheur numérique de **surface chaude** affichera **HE** aussitôt que celle-ci devient chaude. Lorsque vous éteignez l'élément, l'afficheur numérique affichera HE et demeurera allumé aussi longtemps que la surface est suffisamment chaude pour causer des brûlures.

NOTE

Référez-vous à la page 8 pour les réglages des éléments de surface recommandés.

⚠ ATTENTION

Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après leur utilisation. Le message HE (Hot Element: Élément chaud) s'affichera lorsque le bouton de commande sera réglé et restera affiché tant que la vitre ne sera pas refroidie à un niveau acceptable. La surface de vitrocéramique peut être encore chaude et causer des brûlures si elle est touchée lorsqu'elle n'a pas assez refroidi ou avant que le message soit disparu.

RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS RADIANTS DOUBLES

Votre table de cuisson possède un élément radiant double situé à l'avant à droite (Fig. 1). Un symbole sur le panneau de commande indiquent quelle zone de l'élément double fonctionne. Le symbole • indique que seul la zone interne de l'élément fonctionne (Fig. 2). Le symbole ◉ indique que les deux zones de l'élément double fonctionnent (Fig. 4). Vous pouvez passer d'une zone à l'autre à tout moment durant la cuisson.

Fig. 1

Pour régler les éléments doubles

1. Placez un ustensile de cuisson de dimension appropriée sur l'élément radiant double.
2. Poussez et tournez le bouton de commande dans le sens anti-horaire (voir Figs. 2 & 3) pour faire fonctionner la zone interne de l'élément double ou dans le sens horaire (voir Figs. 4 & 5) pour faire fonctionner l'élément double au complet en vous référant à l'afficheur numérique ESEC pour obtenir le réglage désiré. Tournez le bouton de commande pour ajuster au réglage désiré.
3. Débutez la plupart des cuissons à la position la plus élevée et ensuite continuez la cuisson à un réglage plus faible. Chacun des éléments de cuisson produit une chaleur constante. Si un halo rouge déborde de l'ustensile de cuisson ceci indique que le diamètre de ce dernier est **trop petit** pour l'élément utilisé.
4. Lorsque la cuisson est complétée tournez le bouton de commande à la position Arrêt (OFF) avant de retirer l'ustensile de l'élément.

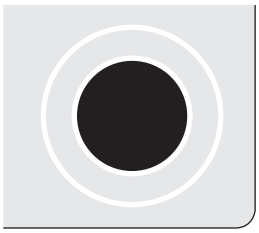


Fig. 2

Fig. 3

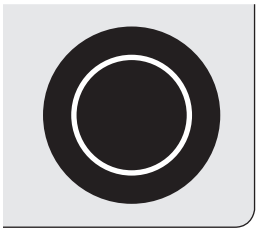


Fig. 4

Fig. 5

Note: L'afficheur numérique de **surface chaude** affichera **HE** aussitôt que celle-ci devient chaude. Lorsque vous éteignez l'élément, l'afficheur numérique affichera HE et demeurera allumé aussi longtemps que la surface est suffisamment chaude pour causer des brûlures.

NOTE

Référez-vous à la page 8 pour les réglages des éléments de surface recommandés.

⚠ ATTENTION

Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après leur utilisation. Le message HE (Hot Element: Élément chaud) s'affichera lorsque le bouton de commande sera réglé et restera affiché tant que la vitre ne sera pas refroidie à un niveau acceptable. La surface de vitrocéramique peut être encore chaude et causer des brûlures si elle est touchée lorsqu'elle n'a pas assez refroidi ou avant que le message soit disparu.

12 Réglage des éléments de surface

RÉGLAGE DE L'ÉLÉMENT RADIANT TRIPLE

Fig. 1

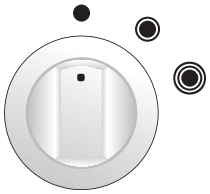


Fig. 2

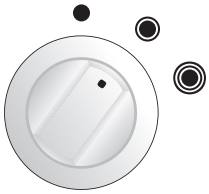


Fig. 3

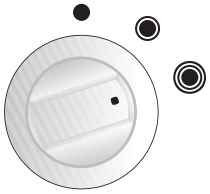


Fig. 4

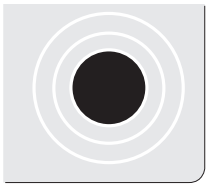


Fig. 5

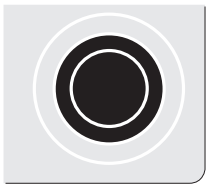


Fig. 6

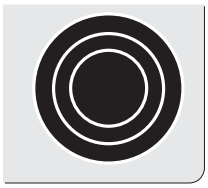


Fig. 7

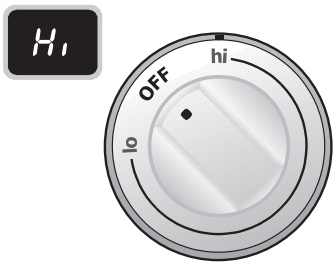


Fig. 8

La table de cuisson est munie d'un élément radiant triple situé à l'avant gauche (voir Fig. 1). Un bouton situé à côté du bouton de commande de l'élément triple est utilisé pour sélectionner une des trois positions de l'élément triple. Le symbole • (voir la Fig. 2) indique que seul la zone interne de l'élément fonctionne. Le symbole ◉ (voir la Fig. 3) indique que les zones interne et centrale de l'élément triple fonctionnent. Le symbole ◉ (voir la Fig. 4) indique que toutes les zones de l'élément triple fonctionnent. Vous pouvez changer d'un à l'autre à n'importe quel moment lors de la cuisson.

Pour régler l'élément radiant triple

1. Placez un ustensile de cuisson de dimension appropriée sur l'élément radiant.
2. Sélectionnez la zone interne, interne et centrale ou toutes les zones de l'élément en tournant le bouton sélecteur (voir les Figs. 2, 3 & 4)
3. Enfoncez et tournez le bouton de commande d'un côté ou de l'autre en vous référant à l'afficheur numérique (Figure 8) pour obtenir le réglage désiré. Tournez le bouton de commande pour ajuster le réglage si désiré.
4. Débutez la plupart des cuissons à la position la plus élevée et ensuite continuez la cuisson à un réglage plus faible. Chacun des éléments de cuisson produit une chaleur constante. Si un halo rouge déborde de l'ustensile de cuisson ceci indique que le diamètre de ce dernier est **trop petit** pour l'élément utilisé.
5. Lorsque la cuisson est complétée tournez le bouton de commande à la position Arrêt (OFF) avant de retirer l'ustensile de la zone de cuisson.

Note: L'afficheur numérique de **surface chaude** affichera **HE** aussitôt que celle-ci devient chaude. Lorsque vous éteignez l'élément, l'afficheur numérique affichera **HE** et demeurera allumé aussi longtemps que la surface est suffisamment chaude pour causer des brûlures.

⚠ ATTENTION

Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après leur utilisation. Le message HE (Hot Element: Élément chaud) s'affichera lorsque le bouton de commande sera réglé et restera affiché tant que la vitre ne sera pas refroidie à un niveau acceptable. La surface de vitrocéramique peut être encore chaude et causer des brûlures si elle est touchée lorsqu'elle n'a pas assez refroidi ou avant que le message soit disparu.

NOTE

Référez-vous à la page 8 pour les réglages des éléments de surface recommandés.

RÉGLAGE DE L'ÉLÉMENT RADIANT PONT

La table de cuisson est munie d'un élément "PONT" situé à l'avant centre et au mi-centre. L'élément pont peut être utilisé pour cuire à l'aide d'ustensile de cuisson rectangulaire (comme une rôtisserie) ou un ustensile de cuisson de forme ovale. L'élément maitiendra la température constante sur tout l'élément. Si nécessaire afin d'utiliser un ustensile standard, l'élément pont peut fonctionner comme un élément radiant simple sans utiliser la zone pont de l'élément.
Les symboles de l'élément pont sont situés sur le panneau de commande de chaque côté du bouton de commande de l'élément. Des symboles situés sur le bouton de commande indiquent de quel côté tourner le ce dernier pour faire fonctionner l'élément. Le symbole indique que seule la zone avant de l'élément pont est en fonction (figures 1 et 2). Le symbole indique que les deux zones de l'élément pont sont en fonction en même temps (figures 3 et 4). Vous pouvez changer d'un à l'autre à n'importe quel temps lors de la cuisson.

Pour régler l'élément radiant pont

1. Placez un ustensile de cuisson de dimension approprié sur l'élément radiant.
2. Poussez et tournez le bouton de commande dans le sens anti-horaire (voir figure 2) pour faire fonctionner la zone avant de l'élément pont pour la cuisson avec ustensile régulier (voir figure 1) ou dans le sens horaire (voir figure 4) pour faire fonctionner l'élément pont au complet pour la cuisson avec un ustensile de cuisson plus long ou rectangulaire (voir figure 3).
3. Tournez le bouton de commande pour ajuster au réglage désiré. Débutez la plupart des cuissons à la position la plus évelée et ensuite continuez la cuisson à un réglage plus faible. Chacun des éléments de cuisson produit une chaleur constante. Si un halo rouge déborde de l'ustensile de cuisson ceci indique que le diamètre de ce dernier est **trop petit** pour l'élément utilisé. Veuillez noter que pas tous les ustensiles de cuisson ne peuvent être utilisés sur l'élément pont.
4. Lorsque la cuisson est complétée tournez le bouton de commande à la position Arrêt avant de retirer l'ustensile de l'élément. **Note:** L'afficheur numérique de **surface chaude** affichera **HE** aussitôt que celle-ci devient chaude. Lorsque vous éteignez l'élément, l'afficheur numérique affichera **HE** et demeurera allumé aussi longtemps que la surface est suffisamment chaude pour causer des brûlures.

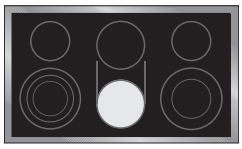


Figure 1

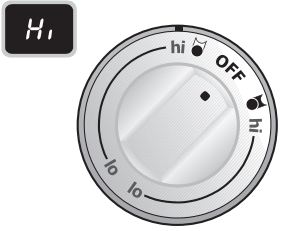


Figure 2

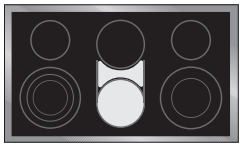


Figure 3

Figure 4

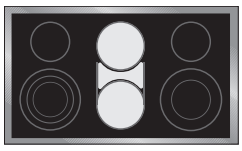


Figure 5

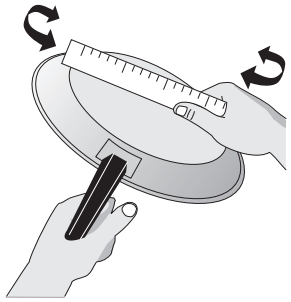
L'élément "PONT" peut aussi être utilisé en combinaison avec l'élément radiant simple situé au centre-arrière (voir figure 5). Puisque cet élément possède 2 contrôles indépendents, un élément peut être utilisé pour, par exemple, la cuisson tandis que l'autre peut être utilisé pour garder les aliments chauds.

⚠ ATTENTION

Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après leur utilisation. Le message HE (Hot Element: Élément chaud) s'affichera lorsque le bouton de commande sera réglé et restera affiché tant que la vitre ne sera pas refroidie à un niveau acceptable. La surface de vitrocéramique peut être encore chaude et causer des brûlures si elle est touchée lorsqu'elle n'a pas assez refroidi ou avant que le message soit disparu.

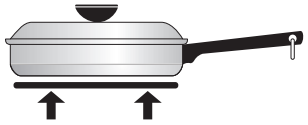
14 Réglage des éléments de surface

USTENSILES POUR LA CUISSON SUR LES ÉLÉMENTS



Le fond de la casserole doit être plat. Vérifiez que le fond est plat en faisant tourner une règle sur le fond de la casserole. Il ne devrait pas y avoir d'espace entre la casserole et la règle. Assurez-vous de suivre les recommandations à la figure ci-contre concernant les ustensiles de cuisson.

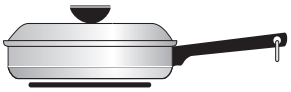
*** Correct**



- **Fond plat et côtés droits.**
- Couvercles qui ferment hermétiquement.
- Le poids du manche ne fait pas basculer la casserole. La casserole est bien équilibrée.
- Les tailles des casseroles correspondent à la quantité d'aliments à faire cuire.
- Matériau qui conduit bien la chaleur.
- Facile à nettoyer.
- La casserole doit être de diamètre semblable à l'élément.

Incorrect

- Fonds incurvés et déformés.



- La casserole déborde de l'élément de plus de 2.5 cm (1").

- La poignée est trop lourde et fait basculer la casserole.

- L'élément déborde autour de la casserole.

Note: Utilisez toujours les ustensiles pour l'usage auquel ils ont été conçus. Suivez les instructions du fabricant. Certains ustensiles de cuisine ne peuvent être utilisés au four ou sur les éléments.

* Il est possible d'utiliser des ustensiles de cuisine spéciaux comme les casseroles à homard, les plaques chauffantes et les autocuiseurs en s'assurant toutefois, qu'ils sont conformes aux exigences ci-dessus.

Note: La grosseur et le type d'ustensil utilisé influenceront le réglage nécessaire pour obtenir de bons résultats culinaires.

UTILISATION DE LA PLAQUE À GRILLER

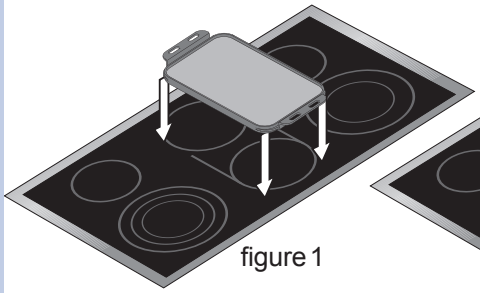


figure 1

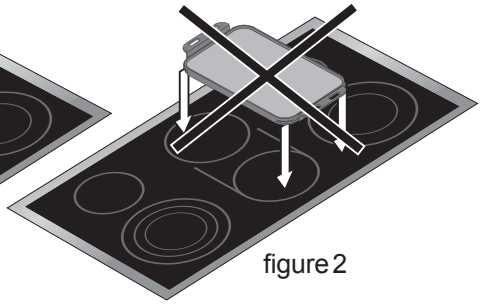


figure 2

Lors de l'utilisation de la plaque à griller, les aliments doivent cuire directement sur celle-ci. Elle a été conçu pour cette utilisation. N'utilisez pas d'ustensile sur la plaque à griller, ceci pourrait endommager son fini. Placez la plaque à griller au-dessus des éléments (figure 1) en prenant soin que les pieds de la plaque ne touchent pas directement la zone chauffante des éléments. (figure 2)

⚠ ATTENTION

Placez toujours la plaque à griller sur la table de cuisson avant de la mettre en marche.

Utisez toujours des mitaines de cuisson pour enlever la plaque à griller . Laissez la plaque à griller refroidir avant de la manipuler. Ne placez jamais la plaque à griller chaude sur une surface qui ne peut supporter les grandes chaleurs comme les dessus de comptoir.

Assurez-vous que la plaque à griller est bien positionnée et parfaitement stable avant de commencer toute opération, de façon à prévenir les éclaboussures et les blessures.

TABLEAU DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

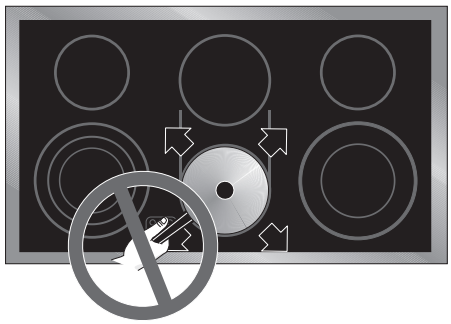
Surfaces	Méthode
Aluminium et Vinyle	Eau chaude et savonneuse avec un linge ou un chiffon de papier. Assécher avec un linge sec.
Surfaces Paintes et boutons de contrôle en plastique	*Nettoyage général;* eau chaude et savonneuse avec un linge. *Saletés incrustées et graisse accumulée*: détergent liquide appliqué directement sur la saleté, laissez le détergent de 30 à 60 minutes puis rincez avec un linge humide et asséchez. **N'UTILISER PAS** de produits abrasifs car ils peuvent égratigner la surface. *Pour enlever les boutons de commande,* tournez-les à la position ARRÊT et enlevez-les en tirant vers le haut. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez la forme de la cavité du bouton avec celle de l'axe et enfoncer.
Acier inoxydable, Chrome, Tableau de commande, garniture décorative	Nettoyez l'**acier inoxydable** avec un linge et de l'eau savonneuse chaude. Rincez avec un linge et de l'eau propre. **N'utilisez pas de produit de nettoyage comportant des concentrations élevées de chlore ou de chlorures.** N'utilisez pas de produit de récurage agressif. N'utilisez que des produits destinés à la cuisine et qui sont spécialement étudiés pour le nettoyage de l'acier inoxydable. Assurez-vous de rincer les produits de la surface, sinon il en résulterait des taches bleuâtres lors du chauffage, qui ne pourraient pas être enlevées.

16 Nettoyage et entretien général

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON

Un nettoyage constant et adéquat est essentiel afin de maintenir la surface de cuisson vitrocéramique en bonne condition

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, appliquez de la crème nettoyante. Un échantillon de cette crème nettoyante est fourni avec votre appareil. Ce produit est disponible en magasins. Nettoyez et essuyez avec une serviette de papier. Ceci rend le nettoyage de la saleté provenant de la cuisson plus facile. La crème nettoyante spéciale pour surface de cuisson laisse sur la vitre une couche de protection aidant à prévenir les égratignures et les abrasions.



Glisser des récipients avec des fonds en aluminium ou cuivre peut laisser des marques. Ces marques doivent être nettoyées avec une crème **immédiatement** après que la surface aura refroidie. Ces marques peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas nettoyées avant la prochaine utilisation.

Les ustensiles (acier, métal, céramique ou verre) avec des fonds rugueux peuvent endommager la surface de cuisson. **Ne glisser aucun ustensiles de métal ou de verre sur la surface de vitrocéramique. N'utilisez pas** la surface comme comptoir de cuisine. **Ne cuisinez pas** directement sur la surface sans ustensiles. **N'échappez pas** d'objets lourds ou très durs sur la surface, ceci pourrait la faire craquer.

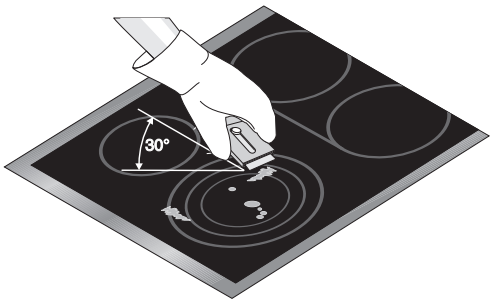
RECOMMANDATIONS POUR LE NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

⚠ ATTENTION

Avant de nettoyer la surface de cuisson, assurez-vous que tous les contrôles sont en position **éteinte** et que le surface de cuisson soit bien REFROIDIE.

⚠ AVERTISSEMENT

N'appliquez jamais de détergent sur une surface de cuisson vitrocéramique avant qu'elle ne soit complètement refroidie. Les vapeurs nocives qui seraient générées peuvent nuire à votre santé et la réaction chimique pourrait endommager la surface de cuisson.



Pour les cas de saleté légère à moyenne:
Appliquez quelques gouttes de crème nettoyante directement sur la surface de cuisson. Utilisez des serviettes de papier pour nettoyer la surface de cuisson. Assurez-vous que la surface de cuisson est complètement propre, sans laisser aucun résidu. N'utilisez pas la serviette que vous utilisez pour nettoyer la surface de vitrocéramique à aucun autre usage.

Pour les cas de grosse saleté ou les cas d'aliments collés:
Commencez par nettoyer la surface sale comme décrit à l'étape précédente. Si la saleté ne disparaît pas, protégez votre main avec une moufle et délicatement grattez la saleté à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en faisant un angle de 30° avec la surface, en repoussant les résidus de la surface chaude.

RECOMMANDATIONS POUR LE NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE (SUITE)

⚠ ATTENTION

N'utilisez pas des tampons qui peuvent égratigner et marquer la surface de cuisson.

Plastique ou aliments contenant une concentration de sucre élevée:
Ce type de saleté doit être immédiatement enlevé puisque ces produits peuvent cuire ou fondre sur la surface de cuisson. Des dommages permanents (tel que des trous sur la surface de cuisson) peuvent survenir si ces saletés ne sont pas **immédiatement** enlevées. ÉTEIGNEZ tous les éléments et retirez immédiatement les casseroles. Protégez votre main avec une moufle et grattez la saleté à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en repoussant la saleté de la surface chaude (tel qu'illustré à la page précédente). Laissez la surface refroidir et procédez de la même façon que décrit plus haut.

N'utilisez pas les produits suivants sur la surface de cuisson vitrocéramique:

- **N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou des tampons, tel que les tampons métalliques et certains tampons de nylons. Ils peuvent égratigner la surface de cuisson et la rendre plus difficile à nettoyer.**
- **N'utilisez pas de produits de nettoyage trop forts, comme des agents de blanchissage, de l'ammoniaque ou des nettoyeurs chimiques pour le four car ils peuvent marquer ou décolorer la surface de cuisson.**
- **N'utilisez pas des tampons, des éponges, des linges ou des serviettes de papier sales, ils peuvent laisser de la saleté ou de la charpie sur la surface de cuisson et causer des brûlures ou de la décoloration.**

Précaution à prendre avec l'emploi de papier d'aluminium et de récipients en aluminium

- **Papier d'aluminium -** L'emploi de papier d'aluminium peut endommager la surface de cuisson; Ne jamais l'utiliser.
- **Récipients en aluminium** - L'aluminium fond à une température plus basse que celle des autres métaux. Vous devez être vigilant lorsque vous employez de tels récipients. Si toute l'eau s'évapore, des dommages permanents à la surface de cuisson peuvent en résulter; égratignure, fusion et même bris de la surface.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE L'ACIER INOXYDABLE

Un entretien et un nettoyage spéciaux sont nécessaires pour maintenir l'apparence des pièces en acier inoxdable. Veuillez vous reportez au tableau fourni au début de la section **Entretien et nettoyage général** dans ce manuel.

18 Solutions aux problèmes courants

IMPORTANT

Avant d'appeler un agent de service après-vente, consultez cette liste. Elle pourrait vous faire économiser temps et argent. Cette liste décrit des situations courantes qui ne sont causées ni par un défaut de fabrication ni par un matériau défectueux.

TOUTE LA TABLE DE CUISSON NE FONCTIONNE PAS

- Un fusible a sauté ou un coupe-circuit s'est déclenché. Vérifiez/réenclenchez le coupe-circuit ou remplacez le fusible. S'il s'agit d'une surcharge du circuit, faites venir un électricien pour corriger le problème.
- Le câblage de l'appareil n'est pas complété. Prenez contact avec le marchand ou un réparateur.
- Panne de courant. Vérifiez les lumières de la maison. Appelez la compagnie d'électricité.

UN ÉLÉMENT DE SURFACE NE CHAUFFE PAS

- L'appareil n'est pas sous tension. Vérifiez/réenclenchez le coupe-circuit ou remplacez un fusible. S'il s'agit d'une surcharge ou d'un mauvais raccordement du câble armé fourni avec l'appareil, faites corriger la situation par un électricien qualifié.
- Réglage trop faible. Tournez la commande sur un réglage légèrement supérieur jusqu'à ce que l'élément se mette à chauffer.
- Mauvais bouton de commande choisi. Choisissez la commande correspondante à l'élément à utiliser.

L' ÉLÉMENT DE SURFACE EST TROP CHAUD OU PAS ASSEZ CHAUD

- Mauvais réglage. Augmentez ou baissez le réglage jusqu'à ce que la bonne quantité de chaleur soit obtenue. Les repères sur le bouton ne sont qu'un indicateur du réglage et peuvent varier légèrement.
- Utilisation d'ustensile trop légers ou gondolés. N'utilisez que des ustensiles épais ou moyennement épais, au fond plat et équilibré.
- Tension incorrecte. Assurez-vous que l'appareil est bien branché à une source d'alimentation électrique conforme aux exigences.
- Utilisez seulement des casseroles à fond plat, non bosselées, bien équilibrées et d'épaisseur moyenne ou élevée. Les casseroles dont le fond est plat chauffent plus rapidement que celles dont le fond est bombé. La rapidité du chauffage dépend des matériaux utilisés et du poids des casseroles. Les casseroles à paroi d'épaisseur moyenne ou élevée chauffent de façon uniforme. Les aliments risquent de brûler plus facilement dans une casserole à paroi mince.

MARQUES MÉTALLIQUES SUR LA SURFACE VITROCÉRAMIQUE

- Glissement ou frottement d'ustensiles en métal sur la table de cuisson. Ne faites pas glisser l'ustensile en métal sur celle-ci. Utilisez un produit de nettoyage à abrasifs doux pour enlever ces marques.

LA NOURRITURE NE CUIT PAS ÉGALEMENT

- Mauvais ustensiles utilisés. Choisissez des ustensiles à fond plat, de la bonne dimension par rapport à élément.
- Mauvais réglage. Augmentez ou baissez le réglage jusqu'à l'obtention de la bonne quantité de chaleur.

ÉGRATIGNURES OU MARQUES D'ABRASION SUR LA SURFACE VITROCÉRAMIQUE

- Des particules grossières (comme sel ou sable) se trouvent entre la surface et l'ustensile. Assurez-vous que la surface de la table de cuisson et le fond des ustensiles sont propres avant de les utiliser. De petites égratignures ne gênent pas la cuisson et deviendront moins visibles à l'usage.
- Des produits de nettoyage non recommandés pour la vitrocéramique ont été utilisés. Reportez-vous à la section **Surface de cuisson vitrocéramique** dans ce guide.
- Utilisation d'ustensiles à fond inégal. N'utilisez que des ustensiles à fond plat et lisse. Consultez la section **Choix des ustensiles de cuisine pour la cuisson sur les éléments** dans ce Guide.

MARQUES BRUNES SUR LA SURFACE VITROCÉRAMIQUE

- De la nourriture a débordé sur la surface. Enlevez la saleté à l'aide d'un grattoir armé d'une lame de rasoir. Reportez-vous à la section **Surface de cuisson vitrocéramique** dans ce guide.
- Utilisation de produits de nettoyage non recommandés pour la vitrocéramique. N'utilisez que des produits et une méthode de nettoyage recommandés. Reportez-vous à la section **Surface de cuisson vitrocéramique** dans ce guide.

ZONE DE DÉCOLORATION SUR LA SURFACE VITROCÉRAMIQUE

- Dépôts minéraux en provenance de l'eau et de la nourriture. Humidifiez la surface avec de l'eau et appliquez de la crème de nettoyage pour surface de cuisson. Frottez avec un papier essuie-tout propre et humidifié, jusqu'à la disparition de la tache. Enlevez le reste de crème, puis appliquez une petite quantité de crème de nettoyage pour la table de cuisson et polissez à l'aide d'un papier essuie-tout propre. N'utilisez que des ustensiles à fond sec et propre. Reportez-vous à **Surface de cuisson vitrocéramique** dans ce guide.

Information sur la garantie

GARANTIE *Votre table de cuisson est protégée par cette garantie*

Aux **États-Unis**, votre appareil est garanti par Produits Electrolux Nord-Américains, une filiale de White Consolidated Industries, Inc. Nous n'autorisons aucune personne à modifier ou à ajouter quelle qu'obligation que ce soit à cette garantie. Nos obligations concernant les réparations ou les pièces couvertes par cette garantie doivent être effectuées par Produits Electrolux Nord-Américains ou par un dépositaire de service autorisé de Produits Electrolux Nord-Américains. Au **Canada**, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp.

	PÉRIODE DE GARANTIE	PAR L'ENTREMISE DE NOS PRÉPOSÉS À L'ENTRETIEN AUTORISÉS:	RESPONSABILITÉ DU CLIENT:
GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN	Un an à partir de la date d'achat.	Tous les frais de réparation ou de remplacement de toute pièce de cet appareil présentant des défectuosités de matériaux ou de fabrication.	Le coût des visites d'un réparateur pour les items classés sous la liste RESPONSABILITÉS NORMALES DU CLIENT. *
GARANTIE LIMITÉE DE LA 2IÈME À LA 5IÈME ANNÉE (Table vitrocéramique, joints & éléments)	Entre la deuxième et la cinquième année à partir de la date d'achat.	Réparera ou remplacera gratuitement (excluant les frais de main-d'oeuvre pour le service et l'installation) les éléments chauffants défectueux et défraiera tous les coûts (excluant les frais de main d'oeuvre pour le service et l'installation) occasionnés par le remplacement de la surface de cuisson vitrocéramique dont le bris est causé par les tensions thermiques. **(non causé par des abus)**.	:Les coûts de transport de l'appareil requis pour effectuer les réparations. Le coût de la main-d'oeuvre, des pièces et les frais de transport pour les autres composants que ceux du revêtement du boîtier ou du système de réfrigération scellé.
GARANTIE LIMITÉE (Applicable à l'état de l'Alaska uniquement)	Les périodes de temps indiquées ci-dessus.	Toutes les dispositions de la garantie complète indiquées ci-dessus et les exclusions indiquées ci-dessous s'appliquent.	Les coûts de déplacement du réparateur et de transport de l'appareil requis pour effectuer les réparations.

***RESPONSABILITÉS NORMALES DU CLIENT**

Cette garantie s'applique uniquement aux produits utilisés à des fins domestiques et le client est responsable pour les items inclus dans la liste ci-dessous :

1. Une utilisation appropriée de l'appareil conformément aux instructions fournies avec le produit.
2. Une installation appropriée par un dépositaire de service autorisé conformément aux instructions fournies avec l'appareil et à tous les codes locaux de plomberie, d'électricité et/ou de gaz.
3. Un branchement approprié à une prise de courant avec mise à la terre et à une tension suffisante, ainsi que le remplacement des fusibles grillés, la réparation des branchements défaits ou défectueux.
4. Les coûts pour rendre l'appareil accessible pour les réparations, comme l'enlèvement de garnitures, d'armoires, d'étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil à sa sortie de l'usine.
5. Les dommages au fini après l'installation.
6. Le remplacement des ampoules électriques et/ou des tubes fluorescents (sur les modèles qui présentent ces caractéristiques).

EXCLUSIONS

Cette garantie ne couvre pas :

1. LES DOMMAGES INDIRECTS OU CONSÉCUTIFS, COMME LES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ OU LES FRAIS CONSÉCUTIFS RÉSULTANT D'UN MANQUEMENT DE QUELLE QUE NATURE QUE CE SOIT DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE.
   REMARQUE : Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs, il est donc possible que cette limitation ne s'applique pas à votre cas.
2. Les appels de service non reliés à un mauvais fonctionnement ou à une défaillance de matériaux ou de fabrication ou pour les appareils qui ne servent pas à des fins domestiques. Le client devra assumer les frais de ces appels de service.
3. Les dommages causés par un entretien effectué par un dépositaire non autorisé par Produits Electrolux Nord-Américains; l'utilisation de pièces autres que les pièces authentiques de Produits Electrolux Nord-Américains ou obtenues par une personne autre qu'un dépositaire autorisé ou encore des causes extérieures comme une utilisation abusive, un mauvais usage, une alimentation électrique inadéquate ou une catastrophe naturelle.
4. Les produits dont les numéros de série d'origine ont été enlevés ou effacés et qui ne peuvent être lus.

SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE

Garder votre facture, le bordereau de livraison ou toute autre preuve de versement effectué. La date de la facture indique le début de la période de garantie dans l'éventualité où une réparation serait requise. Il est dans votre intérêt de demander et de conserver tous les reçus. Cette garantie écrite vous donne des droits légaux spécifiques. Il est possible que vous ayez également d'autres droits qui varient selon les régions. Les services couverts par cette garantie doivent être obtenus en contactant Produits Electrolux Nord-Américains:

USA
1•800•944•9044
Produits Electrolux
Nord-Americains
P.O. Box 212378
Augusta, GA 30917

Canada
1•866•294•9911
Produits Electrolux
Nord-Americains
802, boul. L'Ange-Gardien
L'Assomption, Québec
J5W 1T6

Cette garantie ne s'applique qu'aux 50 états des États-Unis, Puerto Rico, et Canada. Les caractéristiques du produit décrites ou illustrées sont sujettes à des modifications sans préavis. Toutes les garanties sont émises par Produits Electrolux Nord-Américains, une filiale de White Consolidated Industries, Inc. **Au Canada**, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp.